IDEAS & INSTRUCTIONS
Stepsaving Rose Bouquets
with FORGET-ME-NOTS
Wilton
IDÉES ET INSTRUCTIONS
Bouquets de Roses Pratiques
AVEC LES MYOSOTIS

The Art of Gum Paste

You are about to create something spectacular – a lovely rose bouquet with all the natural splendor of real flowers. These beautiful sprays of roses, buds, leaves and forget-me-nots capture every curve and color of nature. The fresh, just-picked look of each flower is due to the extraordinary shaping qualities of gum paste. You will love being able to color and form each flower to perfection, and you will be amazed at how easy it is to create flowers that look so real.

This kit is designed to help you make these impressive flowers as quickly and easily as possible. Using our step-by-step instructions, you will master each part of the bouquet. We tell you everything you need to complete the project, show you how to work with gum paste, use the cutters and assemble the bouquet. Soon you will be creating breathtaking bouquets that the guests will always remember.

L'art du Pastillage

Vous allez bientôt créer quelque chose de spectaculaire - un exquis bouquet de roses avec toute la splendeur naturelle de fleurs réelles. Ces merveilleux bouquets de roses, boutons, feuilles et myosotis capturent chaque courbe et chaque couleur de la nature. Chaque fleur semble fraîchement cueillie à cause des extraordinaires propriétés de moulage du pastillage. Vous aimerez pouvoir colorer et former chaque fleur à la perfection et vous serez émerveillé de voir à quel point il est facile de créer des fleurs qui semblent si réelles.

Cette trousse est conçue pour vous aider à créer ces impressionnantes fleurs aussi rapidement et aussi facilement que possible. En utilisant nos directives étape-par- étape, vous maîtriserez chacun des éléments de ce bouquet. Nous vous dirons tout ce que vous aurez besoin de savoir pour terminer ce projet, nous vous montrerons comment travailler avec le pastillage, utiliser les emporte-pièces et assembler le bouquet. Bientôt vous crèerez des bouquets o impressionnants que vos invités se souviendronte toujours.

Helpful Hints

How To Roll Out Gum Paste

1 Following package directions, mix Wilton Gum Paste Mix to proper consistency. Knead and let rest as directed.

2 Use a smooth work surface. A glass or formica tabletop works well. Other possibilities – smooth ceramic tiles, marble or a vinyl place mat. Grease work surface slightly with solid white vegetable shortening to prevent sticking.

3 Break off a piece of gum paste and knead with fingers. If making solid colored flowers, knead in a little Wilton Icing Color until color is even. Form a small ball and place on work surface. Store remaining gum paste in a plastic bag covered under a bowl.

4 Rolling gum paste is much like rolling a pie crust. Be sure to lightly dust your rolling pin with cornstarch to prevent sticking. Roll lightly to about 1/2" thick, then gently pick up the piece, turn over, making a quarter turn on work surface, and roll again. Repeat the process a few times, rolling gradually thinner until gum paste is about 1/16" thick (unless otherwise noted). Repositioning before you roll ensures even thickness and prevents gum paste from sticking to surface.

Conseils Utiles

Commenter rouler le pastillage

1 Suivez le mode d'emploi sur le paquet et mélangez le mélange de pastillage Wilton jusqu'à la consistance voulue. Pétrissez et laissez reposer tel qu'indiqué.

2 Utilisez une surface de travail lisse. Un comptoir en formica ou en verre fonctionne bien, mais vous avez d'autres possibilités telles que les plaques en céramique lisses, le marbre ou un napperon en vinyle. Graissez légèrement la surface de travail avec du shortening végétal blanc pour éviter que le produit ne colle.

3 Cassez un morceau de pastillage et pétrissez-le avec les doigts. Si vous préparez des fleurs d'une seule couleur, pétrissez en même temps un peu de colorant à glaçage Wilton jusqu'à ce que la couleur soit uniforme. Faites une petite balle et placez-la sur la surface de travail. Rangez le reste de pastillage dans un sac en plastique et sous un bol.

4 Vous roulez le pastillage un peu comme la pâte à tarte. Assurez-vous de saupoudrer un peu d'amidon de maïs sur votre rouleau à pâte afin d'éviter que la pâte ne colle. Roulez un peu jusqu'à environ 1/2 po d'épaisseur, puis soulevez délicatement le morceau et retournez-le en faisant un quart de tour sur la surface de travail, puis roulez à nouveau. Répétez quelques fois tout en roulant graduellement plus mince jusqu'à ce que le pastillage soit d'environ 1/16" d'épaisseur (à moins que l'on ne vous indique autre chose). Le fait de replacer la pâte avant de rouler vous assure une épaisseur égale et empêche le pastillage de coller à la surface.

Your Set Includes

1 Large Rose Cutter
1 Small Rose Cutter
1 Forget-Me-Not Cutter
1 Calyx Cutter
1 Rose Leaf Cutter

Votre Ensemble Comprend

1 emporte-pièce pour grosse rose
1 emporte-pièce pour rose miniature
1 emporte-pièce pour myosotis
1 emporte-pièce de calice
1 emporte-pièce de feuille de rose

You Will Also Need

Wilton Gum Paste Mix (1 lb. can)
Smooth Working Surface or
Wilton Practice Board/Protector Flap
Florist Wires – 22-30 gauge, 6" long
Florist Tape – White & Green
Foam Sponge Squares, 1/8" and 1" thick
Craft Knife
Wilton Confectionery Tool Set
Small Wood Rolling Pin
Modeling Sticks
Wilton Decorator Brush Set
Styrofoam Blocks – 4" x 4" x 2"
Styrofoam Balls – 3" diameter, cut in
half or buy half balls
Wilton Icing Color
Flower Formers
Solid Vegetable Shortening
Needle Nose Pliers
Wire Cutters
Scissors
Serrated Edge Knife or Kitchen Utility Knife
Small Tapered Spatula
Cornstarch
Confectioners' Sugar
Meringue Powder
Wilton Pearl Stamens
Wilton Crystal-Look Base
Hot Glue Gun

OPTIONAL:
Plastic Sheet to place between Rolling Pin
and Gum Paste (Wilton Protector Flap
may be used)
Veining Mold

Vous Aurez Aussi Besoin

Mélange de pastillage Wilton
(1 boîte d'une lb)
Surface de travail lisse ou plaque de
pratique Wilton
Fils de fleuriste - calibres 22 à 30, 6" de
longueur
Ruban de fleuriste - blanc et vert
Carrés de mousse éponge, 1/8 po
d'épaisseur et 1 po d'épaisseur (environ)
Couteau d'artisanat
Ensemble d'accessoires de confiserie
Wilton
Petit rouleau à pâte en bois
Bâtonnets de modelage
Ensemble de pinceaux de décoration Wilton
Blocs en styromousse - 4" x 4" x 2"
Balles de styromousse - 3 po de diamètre,
coupées en deux ou achetez des moitiés
Colorant de glaçage Wilton
Formes de fleurs
Shortening végétal solide
Pinces à becs fins
Coupe-fils
Amidon de maïs
Sucre à glacer
Poudre à meringue
Étamine perle Wilton
Base d'apparence de cristal Wilton

FACULTATIF :
Feuille en plastique à placer entre le
rouleau à pâte et le pastillage (vous
pouvez utiliser le protecteur à rabat Wilton)
Moule à nervures
Fusil à colle chaude

Gum Paste Mix

More Helpful Hints

Cutting Shapes

Your cutters make it easy to produce a clean cut edge. For easy release, lightly coat edge of cutter with vegetable shortening. Press straight down, using firm pressure. Do not move cutter back and forth, as this may give petals a smaller shape. To remove the cut shape, lift off the excess gum paste around it first, then use a toothpick or pointed veining tool to remove the petal from the smooth surface.

Adhesive

This adhesive, which will hold your flowers together, is easy to make. Mix 1 teaspoon Wilton Meringue Powder with 1 teaspoon water; add more water if mixture is thick.

Adding Color

If making one-color blossoms, knead in color as directed on p. 4. Be sure to use only paste colors, as liquid color will change the consistency of your gum paste. Apply color lightly with a toothpick; add a little at a time to prevent gum paste from becoming too dark. Remember, you can produce just about any floral color in nature by mixing the correct Wilton Icing Colors. See the current Wilton Yearbook of Cake Decorating for ideas on mixing colors.

Conseils Utiles de Plus

Découper les formes

Vos emporte-pièces vous permettent de découper les bords proprement. Pour qu'ils se dégagent facilement, mettez un peu de shortening végétal sur le bord de l'emporte-pièce. Appuyez fermement vers le bas sans déplacer le couteau d'avant en arrière car cela peut produire des pétales plus petits. Pour retirer la forme découpée, soulevez d'abord le surplus de pastillage autour de la forme, puis utilisez un cure-dent ou l'accessoire pointu pour les nervures pour retirer le pétale de la surface lisse.

Adhésif

Cet adhésif est facile à préparer et empêche vos fleurs de tomber. Mélangez 1 cuillerée à thé de poudre à meringue Wilton avec une cuillerée à thé d'eau; ajoutez plus d'eau si le mélange est épais.

Ajouter le colorant

Si vous préparez des fleurs d'une seule couleur, pétrissez la couleur tel qu'indiqué à la page 4. Assurez-vous d'utiliser seulement des colorants en pâte car le colorant liquide changerait la consistance de votre pastillage. Appliquez légèrement le colorant avec un cure-dent, en ajoutant très peu à la fois pour éviter que le pastillage ne devienne trop foncé. Rappelez-vous que vous pouvez produire presque toutes les couleurs de fleurs dans la nature en mélangeant les bons colorants à glaçage Wilton. Consultez le Wilton Yearbook of Cake Decorating le plus récent pour des idées sur le mélange de colorants.

Certain flowers feature just a blush of color at the center. Here are a few options for achieving this effect:

1. Using your art brush and Wilton Icing Color thinned with clear vanilla extract, paint soft color onto your finished flower.

2. Grate non-toxic pastel chalk in a tea strainer to make a fine powder. Brush petals with powder, starting at the center and moving outward.

Working With Wire

In nature, larger flowers have thicker stems to support them. You will need the correct thickness of florist wire for your flower stems. Number 22-24 is considered medium gauge wire; number 26-30 is fine gauge wire. For this project, you will be safe if your wire is within these ranges. Rose stems are made using No. #22-24 gauge wire, while smaller forget-me-nots and leaves use finer No. #26-30 gauge wire.

Prepare all wires for your project before you start. If you are using cloth covered wires, you can get right to flower making. If you have plain wire, cover first with florist tape, making sure to cover ends of wires. Never insert wired flowers directly into a cake. Either secure the flower to cake with a small ball of gum paste or place wired flower into a flower spike and insert spike into the cake. Keep a small pair of pliers and wire cutters on hand for easy bending and trimming of wires.

Certaines fleurs n'ont qu'une touche de couleur au centre. Voici certaines options pour vous aider à obtenir cet effet :

1. Utilisez votre pinceau d'art et du colorant à glaçage Wilton dilué avec de l'extrait de vanille transparent et peignez une douce couleur sur votre fleur une fois terminée.

2. Râpez de la craie pastel non-toxique dans une passoire pour le thé jusqu'à ce que vous ayez une fine poudre. Brossez de la poudre sur les pétales en commençant par le centre et en allant vers l'extérieur.

Travailler avec du fil

Dans la nature, les fleurs les plus grosses ont des tiges plus épaisses pour les supporter. Vous devrez donc obtenir un fil de fleuriste de la bonne épaisseur pour vos tiges de fleurs. Le numéro 22- 24 est considéré un fil de calibre moyen, tandis que le numéro 26-30 est un fil mince. Pour ce projet, il convient de choisir un fil entre ces écarts. Les tiges des roses se font avec du fil de calibre no 22-24 tandis que les plus petits myosotis et les feuilles utilisent du fil de calibre no 26-30.

Préparez tous les fils pour votre projet avant de commencer. Si vous utilisez des fils recouverts de tissu, vous pouvez commencer tout de suite à préparer vos fleurs. Si vous n'avez que du fil nu, couvrez-le d'abord de ruban de fleuriste en vous assurant de bien recouvrir les extrémités des fils. N'insérez jamais des fleurs à fils directement dans un gâteau. Vous pouvez soit fixer en place la fleur sur le gâteau à l'aide d'une petite boule de pastillage ou placer la fleur à fil dans un piquet à fleur que vous insérez ensuite dans le gâteau. Gardez à portée de la main une petite pince ou un coupe-fils pour replier et tailler facilement les fils.

Humidity

Gum paste is sensitive to changing temperatures and humidity. Take into account the climatic conditions in your area when using gum paste. Make gum paste according to recipe, then let rest after kneading. If paste is too soft, you may knead in a little more sifted powdered sugar. If paste is too hard, add a few drops of water to soften. Also consider your hand temperature. If you have warm, moist hands, gum paste may soften faster; dust your hands with cornstarch to prevent this. If gum paste gets too dry while you are working, knead in a little shortening to keep soft and pliable.

Allow the recommended drying time for each flower part before continuing to work. To prevent drying of pre-cut pieces, keep them covered under plastic or Wilton's Protector Flap. Store any remaining gum paste in the refrigerator or freezer until needed. Bring to room temperature before using.

Be sure to make extras of all flowers to allow for breakage.

If you break a leaf or petal, repair using super glue.

Humidité

Le pastillage est sensible aux changements de température et d'humidité. Tenez compte de ces conditions météorologiques dans votre région avant d'utiliser le pastillage. Préparez-le en suivant la recette, puis laissez-le reposer après avoir pétri. Si la pâte est trop molle, vous pouvez y pétrir un peu plus de sucre à glacer tamisé. Si la pâte est trop dure, ajoutez quelques gouttes d'eau pour la ramollir. Tenez aussi compte de la température de votre main. Si vous avez chaud, les mains moites, le pastillage peut se ramollir plus rapidement. S'il devient trop sec tandis que vous le travaillez, pétrissez-y un peu de shortening pour le garder mou et facile à manipuler.

Respectez le temps de séchage recommandé pour chaque partie de fleur avant de poursuivre le travail. Pour éviter que les sections pré-taillées ne sèchent, gardez-les recouvertes sous du plastique ou sous le protecteur à rabat Wilton. Rangez le reste de pastillage au réfrigérateur ou au congélateur jusqu'à ce que vous en ayez besoin à nouveau, puis ramenez-le à la température ambiante avant de l'utiliser.

Assurez-vous de faire des fleurs supplémentaires pour tenir compte de toute fleur qui pourrait se casser.

Si vous cassez une feuille ou un pétale, réparez le bris avec la super colle.

Making The Rosebud/Rose

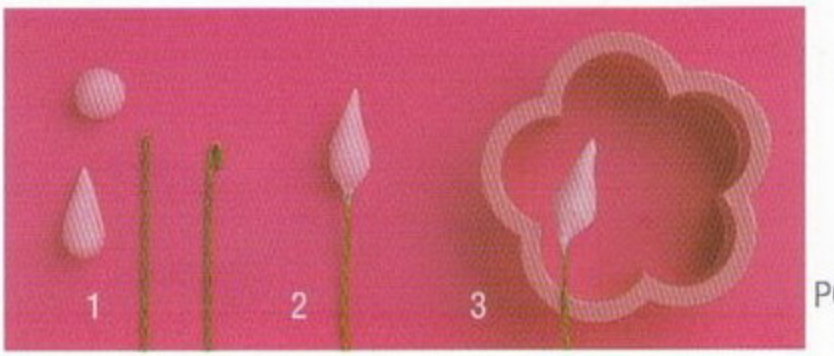
NOTE: You can make either small or full-size roses with this kit:
Small-bloom rose has 2 rows of petals, using Small or Large Rose Cutter.
Full-bloom rose has 3 rows of petals, using Small or Large Rose Cutter

1 Prepare a 6" piece of 24 gauge florist wire. If you are making a full-bloom rose, bend back end of wire in a 1/4" hook to anchor wire into base. Hand roll a piece of gum paste into a small ball (see template). Roll this ball into a teardrop-shaped cone.

2 Dip end of wire in adhesive, wipe off excess. Insert into bottom of cone. With fingers, smooth base of cone around wire to seal and form a natural looking connection.

3 The length of the cone should equal the widest point of one petal of the rose cutter you are using. To dry, place cone on wire in styrofoam block for 6-8 hours.

SMALL BLOOM TEMPLATE



FULL BLOOM TEMPLATE

GABARIT POUR PETITE ROSE

GABARIT POUR LA ROSE EN PLEINE

Fabriquer le Bouton de Rose et la Rose

NOTE: Vous pouvez préparer soit des roses miniatures ou pleine taille avec cet ensemble :
La petite rose a 2 rangées de pétales, utilisant soit l'emporte-pièce de rose miniature ou de grosse rose.
La rose en pleine floraison a 3 rangées de pétales, utilisant l'emporte-pièce de rose miniature ou de grosse rose.

1 Préparez une longueur de 6 po de fil de fleuriste de calibre 24. Si vous préparez une rose en pleine floraison, repliez le fil pour former un crochet de 1/4 po afin d'ancrer le fil dans la base. Roulez à la main un morceau de pastillage pour former une petite boule (voir le gabarit). Faites-en un cône en forme de larme.

2 Trempez le bout du fil dans de l'adhésif, essuyez le surplus et insérez-le dans le bas du cône. Avec les doigts, lissez la base du cône autour du fil pour le sceller et former une couture d'apparence naturelle.

3 La longueur du cône doit être égale au point le plus large d'un pétale de l'emporte-pièce de rose que vous utilisez. Pour faire sécher, placez le cône sur le fil dans un bloc de styromousse pendant 6 à 8 heures.

4 Roll out gum paste to 1/16" thick (once you master the technique, you'll be able to roll gum paste to an almost translucent state). The thinner you roll, the more realistic rose petals will be. Find your own level of thickness, one you can work with comfortably. Cut petal using Small Rose Cutter.

5 For roses using the Small Rose Cutter, use craft knife to cut approximately 1/4" toward center of petals. For roses using the Large Rose Cutter, cut 1/2" toward center of petals. Move petal to thin foam square. Soften petal edges with medium ball tool dipped in cornstarch to prevent sticking: Use a side-to-side rolling motion, working with ball tool half on petal and half on foam.

6 Move petal to thick foam square. Cup petal by pressing lightly in center with small end of medium ball tool.

4 Roulez le pastillage avec le rouleau à pâte jusqu'à ce que vous ayez 1/16 po d'épaisseur (lorsque vous aurez maîtrisé la technique, vous pourrez rouler le pastillage jusqu'à ce qu'il soit presque translucide). Plus mince est le pastillage et plus les pétales de rose seront réalistes. Trouvez votre propre niveau d'épaisseur avec lequel vous vous sentez confortable pour travailler. Découpez le pétale à l'aide de l'emporte-pièce de rose.

5 Pour faire les roses à l'aide de l'em porte-pièce de petites roses, utilisez un couteau d'artisanat pour découper environ 1/4 po vers le centre des pétales. Pour faire les roses à l'aide de l'emporte-pièce de grosses roses, découpez 1/2 po vers le centre des pétales. Placez les pétales sur le mince carré de mousse. Adoucissez les bords des pétales avec l'accessoire à boule moyenne trempé dans de l'amidon de maïs pour éviter qu'il ne colle : d'un mouvement de va-et-vient tout en tournant, travaillez avec l'accessoire moitié sur le pétale et moitié sur la mousse.

6 Placez le pétale sur le carré de mousse épaisse et formez-le en appuyant délicatement au centre avec la petite extrémité de l'accessoire à boule moyenne.

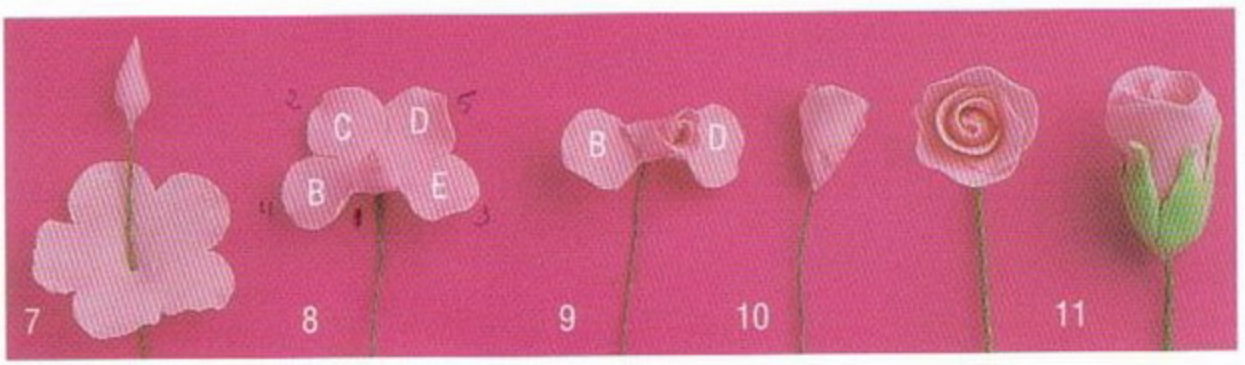
7 Apply adhesive to base of bud. Insert into center of petals on end of wire stem and gently slide up to touch base.

8 Gently raise petal A and wrap around the base, stretching to completely cover top of base. Furl petal edge back slightly with fingers. Apply adhesive to inner petal base.

9 Raise petals C and E and wrap more loosely around base. Petals should overlap each other in a spiral fashion to interlock. Furl petal edges back with fingers. Apply moisture to petal bottoms.

10 Raise petals B and D and wrap loosely around base, overlapping in the spiral fashion. Furl petal edges back with fingers to create a slightly more opened outer layer.

11 Your bud is now complete. You may add a sepal here (see Making The Sepal, p. 17) or continue to make a small-bloom or full-bloom rose.



7 Appliquez l'adhésif à la base du bouton. Insérez le pétale à l'extrémité de la tige métallique et glissez-la délicatement vers le haut pour toucher la base..

8 Soulevez délicatement le pétale A et enroulez-le autour de la base, en étirant pour recouvrir complètement le haut de la base. Roulez délicatement le bord du pétale vers l'extérieur avec les doigts. Appliquez de l'adhésif à la base intérieure du pétale.

9 Soulevez les pétales C et E et enroulez de manière plus lâche autour de la base. Les pétales devraient se chevaucher dans une spirale pour s'assembler. Roulez délicatement les bords du pétale vers l'extérieur avec les doigts. Humidifiez le bas des pétales.

10 Soulevez les pétales B et D et enroulez de manière lâche autour de la base en les chevauchant dans une spirale. Roulez délicatement les bords du pétale vers l'extérieur avec les doigts pour créer une couche extérieure un peu plus ouverte.

11 Votre bouton est maintenant terminé. Vous pouvez ajouter un sépale ici (voir fabriquer le sépale, p 17) ou continuer pour fabriquer une petite rose ou une en pleine floraison.

Making The Full Rose

12 Roll out gum paste. Use same size cutter for second layer.

13 Use craft knife to cut approximately 1/4" (for small cutter) or 1/2" (for large cutter) between petals, toward center. Move petal to thin foam square. Soften petal edges with medium ball tool. Use a side-to-side rolling motion, working with ball tool half on petal and half on foam.

14 Move petals to thick foam. Cup petals A and C with medium ball tool, drawing from edge of petal to center. Turn petals over and cup the three remaining petals B, D and E, with medium ball tool, drawing gently from end of petal to center.

Fabriquer la Rose

12 Roulez le pastillage avec le rouleau à pâte et utilisez la même taille d'emporte-pièce pour la deuxième couche.

13 Utilisez le couteau d'artisanat pour découper 1/4 po (pour le petit emporte-pièce) ou 1/2 po (pour le plus gros emporte-pièce) entre les pétales, vers le centre. Déplacez le pétale au mince carré de mousse. Adoucissez les bords des pétales avec l'accessoire à boule moyenne : d'un mouvement de va-et-vient tout en tournant, travaillez avec l'accessoire moitié sur le pétale et moitié sur la mousse.

14 Placez les pétales sur la mousse épaisse. Formez les pétales A et C avec l'accessoire à boule moyenne, tirant du bord du pétale vers le centre. Retournez les pétales et formez une coupe avec les trois autres pétales (B, D et E) avec la boule moyenne en tirant délicatement du bout du pétale vers le centre.

15 Apply adhesive to base of rosebud. Turn petal to original position, cup center with medium ball tool and insert on rosebud wire. Slide petals up to meet rosebud.

16 Raise and loosely wrap petals A and C.

17 If needed, add adhesive at inner base of remaining petals. Raise and wrap remaining petals. Furl back edges with fingers for a full, natural shape.

18 Bend down wire stem and let rose hang in downward position to dry in styrofoam block.

19 If you wish to add a third row of petals – for full bloom roses – repeat steps 12 and 13. Also repeat step 14, but this time, on thick foam, cup each petal on the same side, drawing from end of petal to center with medium ball tool. Turn petal over. Press gently in center of petal with

15 Appliquez de l'adhésif à la base du bouton de rose. Remettez le pétale à sa position originale, formez une coupe au centre avec la boule moyenne et insérez sur le fil du bouton de rose. Glissez les pétales vers le haut vers le bouton.

16 Soulevez et enroulez de manière lâche les pétales A et C..

17 Au besoin, ajoutez de l'adhésif à l'in térieur de la base des autres pétales. Soulevez et enroulez ces pétales. Roulez délicatement les bords vers l'extérieur avec les doigt pour donner une forme naturelle, pleine.

18 Recourbez la tige du fil vers le bas et laissez la rose pendre pour sécher dans le bloc de styromousse.

19 Si vous désirez ajouter une troisième rangée de pétales - pour les roses en pleine floraison - répétez les étapes 12 et 13. Répétez aussi l'étape 14, mais cette fois, sur la mousse épaisse formez une coupe en plaçant chaque pétale du même côté, en tirant de l'extrémité du pétale vers le centre avec l'accessoire de boule moyenne. Retournez le pétale et appuyez délicatement au centre avec la boule moyenne pour former une coupe. Ceci aidera à placer de

medium ball tool to cup. This will help the bottom petal layer fit naturally against the rest of the rose, while individual petals flare out slightly. Apply adhesive to base of rose. Insert petals on rose stem and slide up to touch bottom of rose. Raise and loosely wrap petals A and C, positioned to alternate with petals from previous row.

Apply adhesive to base of remaining petals if necessary. Raise and loosely wrap remaining petals, also alternating with petals from previous row. Cup rose in your hand, between thumb and forefinger. With other hand, furl edges with fingers to create a natural open look. Repeat Step 18 to dry. Next, add a sepal.

manière naturelle la couche de pétales du bas contre le reste de la rose tandis que les pétales individuels ressortent un peu. Appliquez de l'adhésif à la base de la rose. Insérez les pétales sur la tige de la rose et glissez-les vers le haut pour toucher le bas de la rose. Soulevez et enroulez de manière lâche les pétales A et C, placés pour alterner avec les pétales de la rangée précédente. Appliquez de l'adhésif à la base des autres pétales au besoin.

Soulevez et enroulez de manière lâche les pétales qui restent, en alternant à nouveau avec les pétales de la rangée précédente. Laissez la rose se déposer une peu et placez-la dans vos mains placées en forme de coupe, entre le pouce et l'index. De l'autre main, roulez délicatement les bords avec les doigts pour créer une apparence naturelle d'ouverture. Répétez l'étape 18 pour faire sécher. Ensuite, ajoutez un sépale.

Making The Sepal

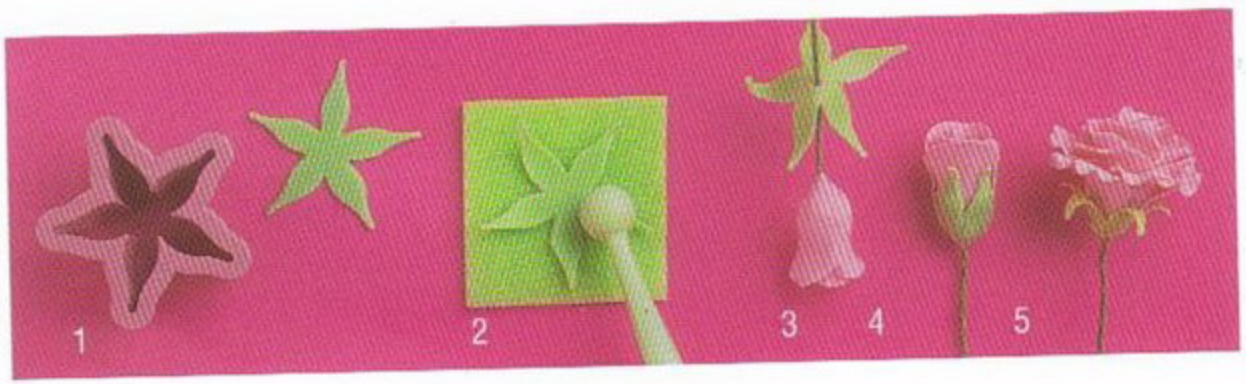
1 Roll out gum paste about 1/16" thick, using rolling pin. Cut sepal using Calyx Cutter.

2 Soften edges only with medium ball tool. Move the tool gently from outer edge to tip. Do not thin center or sepal may break.

3 Add adhesive to base of rose. Insert sepal on wire stem, holding rose upside down; slide sepal gently down wire.

4 Lightly press sepal onto bottom of rose. Pinch bottom of sepal into wire, then smooth base.

5 For a rosebud, sepal should cling to rose petals. For a full rose, lift and curl back points of sepal. Let dry. Wrap stem with more florist tape to reinforce.



Fabriquer le Sépale

1 Roulez le pastillage avec le rouleau à pâte jusqu'à ce que vous ayez 1/16 po d'épaisseur. Découpez le sépale avec l'emporte-pièce de calice.

2 Adoucissez les bords seulement avec l'accessoire à boule moyenne que vous déplacez délicatement du bord extérieur vers la pointe sans amincir le centre sinon le sépale peut casser.

3 Ajoutez de l'adhésif à la base de la rose et insérez le sépale sur la tige du fil en tenant la rose inversée; glissez le sépale délicatement vers le bas le long du fil.

4 Pressez délicatement le sépale sur la base de la rose et pincez le bas du sépale sur le fil, puis lissez la base.

5 Pour un bouton de rose, le sépale doit s'accrocher aux pétales de rose. Pour une rose en pleine floraison, soulevez et retournez les points du sépale vers l'arrière et laissez sécher. Enroulez du ruban de fleuriste autour de la tige pour la renforcer.

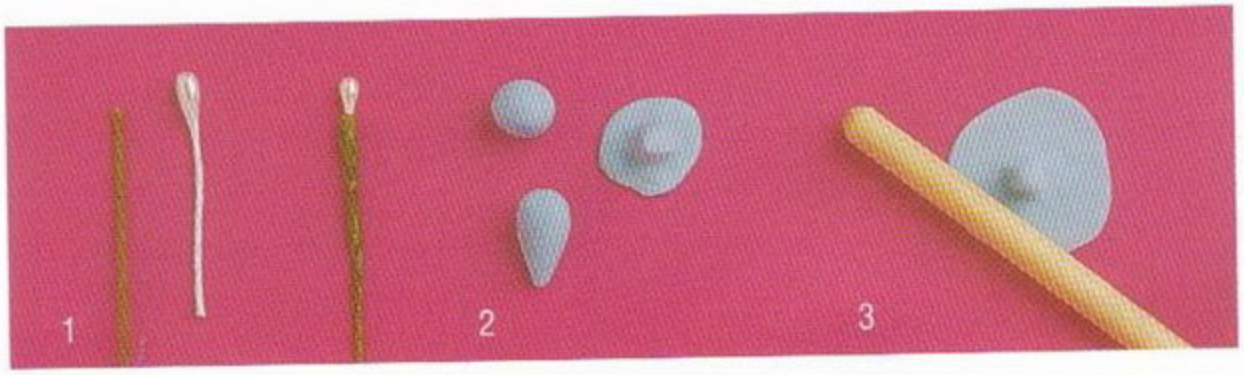
Making Forget-Me-Nots

1 Prepare a 4" piece of 28 gauge florist wire. Cut the stem of 1 Wilton Pearl Stamen in half. Place the ball of stamen about 1/16" above the end of florist wire. Attach stamen to wire with florist tape.

2 Make a gum paste ball following template shown at right. Roll ball into a pear shape. Pinch wide end and flatten to a golf tee shape (top portion).

3 Place gum paste, tee end down, on smooth surface. Using modeling stick roll tee shape from center to edge, thinning and flattening until it is large enough to accommodate the Forget-Me-Not Cutter.

FORGET-ME-NOT
TEMPLATE



Fabriquer des Myosotis

1 Préparez un morceau de 4 po de fil de fleuriste de calibre 28 et coupez la tige d'une étamine Wilton Pearl en deux. Placez le bout de l'étamine à environ 1/16 po au-dessus de l'extrémité du fil de fleuriste et fixez-la au fil avec du ruban de fleuriste.

2 Formez une boule de pastillage selon le gabarit à droit et donnez-lui la forme d'une poire. Pincez l'extrémité large et aplatissez-la en forme de té de golf indiqué à droit.

3 Placez le pastillage, té inversé, sur le mince carré de mousse et utilisez le bâtonnet de modelage pour roulez le té du centre vers le bord en amincissant et aplatissant jusqu'à ce qu'il soit assez large pour l'emporte-pièce de myosotis.

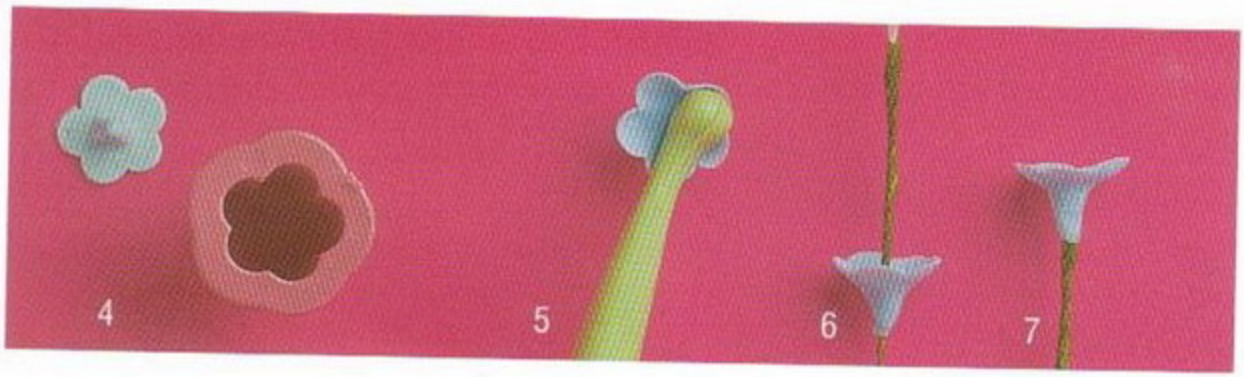
GABARIT POUR
MYOSOTIS

4 Center cutter over the base of tee. Press down to cut flower.

5 Hold base of flower between thumb and forefinger. Thin and cup each petal using small end of dogbone tool in a side to side motion.

6 Brush adhesive at base of stamen. Push end of wire through top center of flower and slide until stamen meets center of flower.

7 Smooth out base of flower against wire.



4 Centrez l'emporte-pièce sur la tige du té et appuyez vers le bas pour couper la fleur.

5 Tenez la base de la fleur entre le pouce et l'index. Amincissez et formez une coupe pour chaque pétale à l'aide de la petite extrémité de l'accessoire en forme d'os de chien d'un mouvement de va-et-vient.

6 Mettez de l'adhésif au pinceau sur la base de l'étamine et poussez le bout du fil dans le centre supérieur de la fleur, puis glissez jusqu'à ce que l'étamine touche la fleur.

7 Lissez la base de la fleur contre le fil.

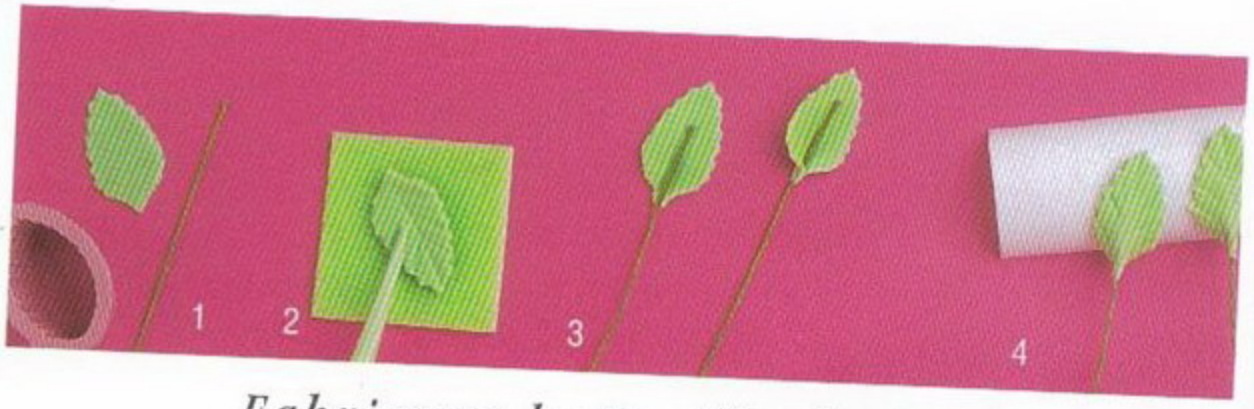
Making The Rose Leaf

1 Prepare 6" piece of 28 gauge wire. Roll out gum paste to 1/16" thick. Cut desired number of leaves using Rose Leaf Cutter. Work with one leaf at a time, keeping other leaves under Protector Flap. Lift up leaves and place on thin foam square.

2 Use small end of veining tool to draw veins on leaves or use veiner mold.

3 Turn leaf over and apply a line of adhesive, about 2/3 up from bottom in the center of the leaf. Attach wire at moisture line.

4 Pinch bottom of leaf slightly toward wire stem to form a smooth base. Let dry on flower former dusted with cornstarch – position leaves in different directions to achieve shaped leaves.



Fabriquer la Feuille de Rose

1 Préparez un morceau de 6 po de fil de calibre 28. Roulez le pastillage avec un rouleau à pâte jusqu'à ce que vous ayez 1/16 po d'épaisseur et découpez le nombre de feuilles voulu à l'aide de l'emporte-pièce de feuille de rose. Travaillez une feuille à la fois en conservant les autres feuilles sous le rabat de protection. Soulevez les feuilles et placez sur le mince carré de mousse.

2 Utilisez la petite extrémité de l'accessoire à nervures pour tracer des nervures sur les feuilles ou utilisez le moule à nervure.

3 Retournez et humidifiez environ à 2/3 de la distance du bas dans le centre de feuille. Fixez un fil là ou vous avez humidifié.

4 Pincez un peu la base de la feuille vers la tige du fil pour former une base lisse. Laissez sécher sur la forme de fleur saupoudrée d'amidon de maïs, placez les feuilles dans différentes directions pour obtenir diverses formes.

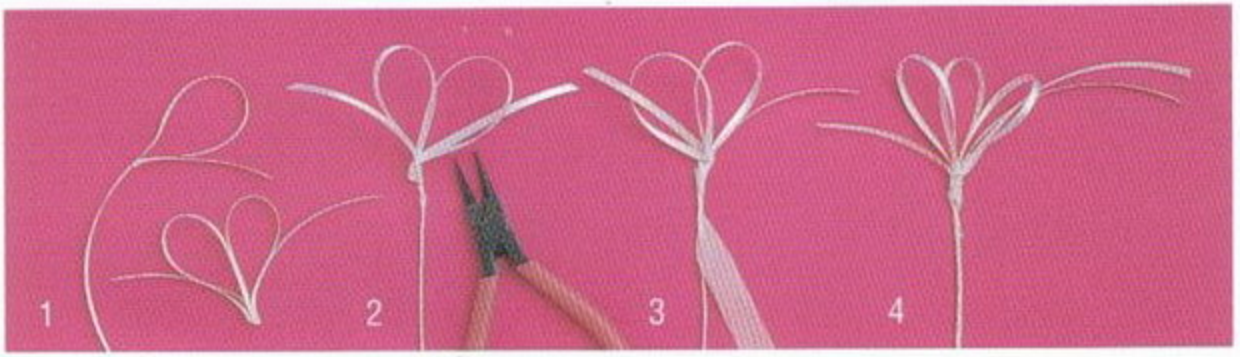
Making The Ribbon Loops

1. Prepare a 4" long piece of 30 gauge wire. Use 1/8" wide satin ribbon. Fold ribbon into a 2" loop (approximately). Pinch ends of ribbon together and make a second 2" loop. Pinch together and cut at end.

2. Attach loops to wire. Use needle nose pliers to twist wire around base of ribbon 3 or 4 times, until ribbon is held tightly in place.

3. Wrap wire with florist tape, starting at base of ribbon and working down to end of wire.

4. You may add another 2" loop to create a fuller ribbon. Optional – add a 4" loop and cut in half to make a tail.



Faire des Boucles de Ruban

1. Préparez un fil de 4 po de long de calibre 30. Utilisez un ruban de satin de 1/8" de largeur et repliez-le pour former une boucle de 2" (environ). Pincez les extrémités du ruban ensemble et faites une deuxième boucle de 2" que vous pincez à nouveau ensemble, puis coupez l'extrémité.

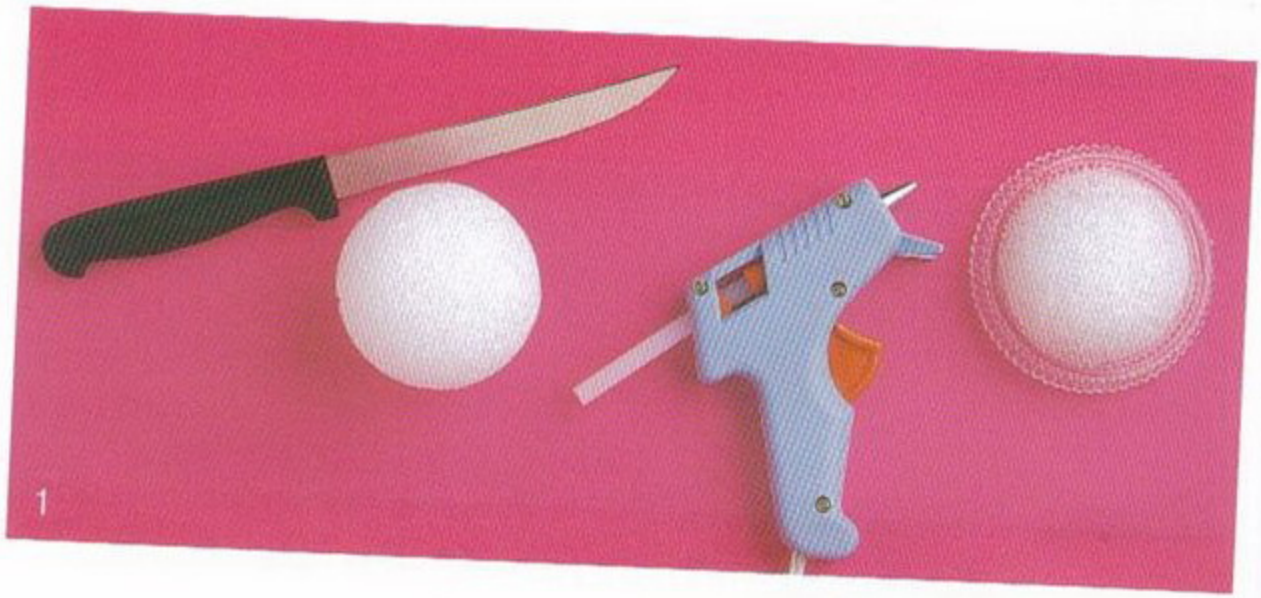
2. Fixez les boucles au fil et utilisez la pince à bec fin pour tourner le fil autour de la base du ruban 3 ou 4 fois jusqu'à ce que le ruban soit bien retenu en place.

3. Entourez le fil avec le ruban de fleuriste en commençant à la base de la boucle de ruban et en allant vers le bas jusqu'à la fin du fil.

4. Vous pouvez ajouter une autre boucle de 2 po pour créer un ruban plus garni. Option – ajoutez une boucle de 4 po et coupez en deux pour faire une queue.

Assembling The Bouquet/Topiary

1 Cut a 3" styrofoam ball in half (or purchase precut halves). Hot glue to top of Wilton Crystal-Look Base.



Assembler le Bouquet/Topiaire

1 Coupez une boule de styromousse de 3 po en deux (ou achetez des moitiés prétaillées). Collez à chaud sur le dessus de la base Wilton qui ressemble à du cristal.

2 Insert full rose in center of ball, using needle nose pliers to push wire into styrofoam. For easy insertion, cut stem to desired height before placing. Each of the flowers and leaves will be inserted in this way.

3 Insert 5 full roses surrounding center rose.

4 Insert 5 forget-me-nots between circle of 5 full roses and center full rose.

● 5 FULL ROSES

× 5 FORGET-ME-NOTS

STEPS 2-3-4

2 Insérez une rose complète au centre de la boule en utilisant la pince à bec fin pour pousser le fil dans le styromousse. Pour faciliter l'insertion, coupez la tige à la longueur voulue avant de la placer. Chaque fleur et chaque feuille sera insérée de cette manière.

3 Insérez 5 roses complètes autour de la rose centrale.

4 Insérez 5 myosotis entre le cercle des 5 roses complètes et la rose centrale.

5 Insert 7 medium roses around outer edge of styrofoam.

6 Insert 7 forget-me-nots between medium roses.

7 Insert 5 ribbon loops between circle of 5 full roses.

8 Insert 1 ribbon loop with tails wrapped with pearl stamens in center of styrofoam next to center full rose.

STEPS 5-6

● 7 MEDIUM ROSES

✖ 7 FORGET-ME-NOTS

STEPS 7-8

▲ 6 RIBBON LOOPS

5 Insérez 7 roses moyennes autour du bord extérieur de styromousse.

6 Insérez 7 myosotis entre les roses moyennes.

7 Insérez 5 boucles de ruban entre le cercle des 5 roses complètes.

8 Insérez 1 boucle de ruban à queue enroulée avec l'étamine à perle au centre du styromousse et près de la rose centrale.

9 Insert 9 to 12 leaves and 5 to 8 forget-me-nots randomly to fill openings.

9 Insérez 9 à 12 feuilles et 5 à 8 myosotis au hasard pour remplir les ouvertures.

Decorating With Rose Bouquets

There are so many ways to use your gum paste creations – on cakes, as party decorations or as keepsakes of your special event. On the next few pages, you'll find just some of the beautiful options for gum paste rose bouquets.

OUR COVER CAKE features the topiary as the topper. We've chosen pink roses and blue forget-me-nots for the topiary, which is assembled using instructions from page 22. In addition, the cake is encircled with 8 small full-bloom roses (3 rows of petals), made on round toothpicks instead of wires. Follow the same steps as for wired roses. Because the roses are inserted directly into the cake, food-safe toothpicks must be used instead of wires. You will also need 16 rose leaves made without wires. Attach 1 leaf on either side of each rose with buttercream icing.

This fondant cake is a great choice for weddings, bridal showers or anniversaries, sweet 16 parties, Mother's day, special birthdays and more. The cake serves 53. To make this design, you will need these Wilton products:

6", 10" Round Pans
Tips 4, 364
Rose Icing Color
Ready-To-Use Rolled Fondant (2 pks. needed)
Easy-Glide Fondant Smoothers
Cake Dividing Set

Find decorating ideas and instructions for many special occasion cakes in each annual Wilton Yearbook of Cake Decorating.

Décoration avec Bouquets de Roses

Il y a de nombreuses façons d'utiliser vos créations de pastillage - pour les gâteaux, comme décorations de fêtes ou comme souvenirs pour une occasion spéciale. Vous trouverez dans les pages suivantes, quel ques-uns des choix merveilleux qui s'offrent à vous avec les bouquets de roses en pastillage.

NOTRE GÂTEAU COUVERTURE présente un topiaire comme touche finale. Nous avons choisi des roses roses et des myosotis bleus pour le topiaire qui est assemblé selon les instructions en page 22. En outre,le gâteau est encerclé de 8 petites roses en pleine floraison (3 rangées de pétales), fabriquées sur des cure-dents ronds au lieu de fils. Suivez les mêmes étapes que pour les roses sur fil. Puisque les roses sont insérées directement dans le gâteau, l'on utilise des cure-dents de qualité alimentaire au lieu de fils. Vous aurez aussi besoin de 16 feuilles de rose sans fils. Fixez 1 feuille de chaque côté de chaque rose avec du glaçage au beurre.

Ce gâteau fondant est idéal pour les mariages, les fêtes prénuptiales ou les anniversaires, les fêtes de 16 ans, la fête des mères, les anniversaires spéciaux et autres. Le gâteau sert 53 portions. Pour faire ce motif, vous aurez besoin de ces produits Wilton:

Moules ronds de 6 po et de 10 po
Douilles 4, 364
Colorant à gâteau rose
Fondant roulé prêt à utiliser (2 pqts requis)
Lissoirs à fondant Easy-Glide
Jeu de diviseurs de gâteau

Vous trouverez des idées et des instructions de décorations pour de nombreux gâteaux pour les occasions spéciales dans chacun de nos Wilton Yearbook of Cake Decorating.

The Wedding Cake

A spectacular setting for your gum paste bouquets – what could be more romantic? Here, we've used the topiary described on p. 22 as a center tier top, with all white flowers to complement the cake. A small floral spray is used to accent the ornament; this spray includes 1 small-bloom, small cutter rose, 3 forget-me-nots, 3 leaves and 1 double-ribbon loop. A lush side spray cascades from the bottom tier. This spray includes 4 full-bloom, large cutter roses, 3 small-bloom, large cutter roses, 1 small-bloom, small cutter rose, 2 small cutter rosebuds, 15 leaves, 8 forget-me-nots, 2 double ribbon loops using 1/4" ribbon and 4 pearl sprays.

Our cake serves 81. To make this design, you will need these Wilton products:

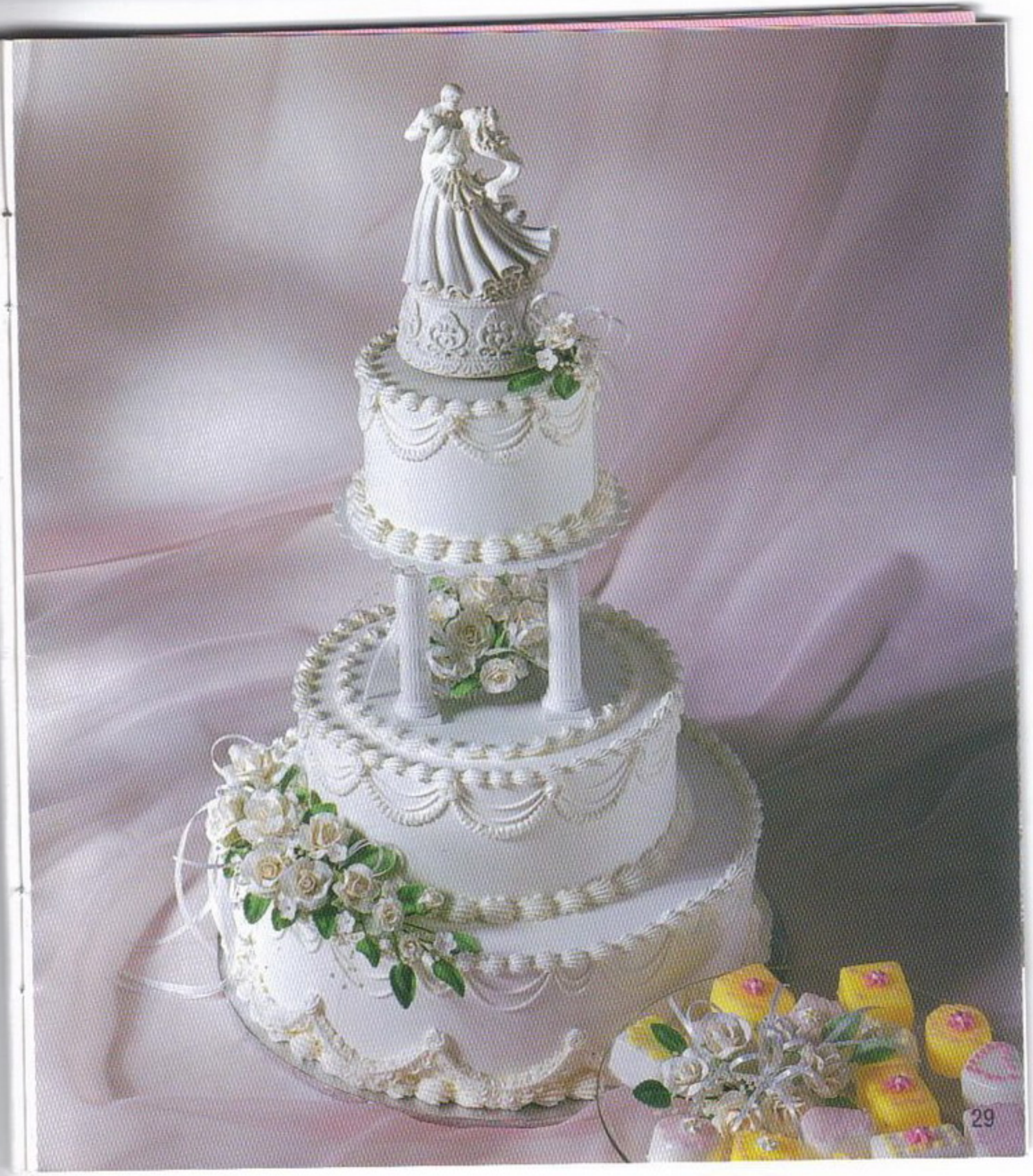
Decorator Preferred® Round Pan Set
6"x3", 10"x3", 14"x3"
Tips 3, 16, 17, 18, 21
8" Separator Plates (2 needed)
4" Grecian Pillars (1 pk. needed)
Cake Divider Set
Dowel Rods
Cake Boards
Fanci-Foil Wrap
Ornament: Embrace

Le Gâteaux de Mariage

Un merveilleux milieu pour vos bouquets en pastillage - qu'est-ce qui pourrait être plus romantique ? Nous avons utilisé ici le topiaire décrit en page 22 pour décorer l'étage supérieur avec des fleurs blanches pour faire ressortir le gâteau. Un petit bouquet de fleurs sert à accentuer l'ornement; ce bouquet comprend 1 petite rose à petit bouton, 3 myosotis, 3 feuilles et 1 boucle à ruban double. Une gerbe de fleurs cascade joliement d'un côté de l'étage inférieur. Ce bouquet comprend 4 roses larges en pleine floraison, 3 roses larges à petit bouton, 1 petite rose à petit bouton, 2 petits bouton, 15 feuilles, 8 myosotis, 2 boucles de ruban double à l'aide du ruban de 1/4 po et 4 bouquets de perles.

Notre gâteau convient pour 81 portions. Pour faire ce motif vous aurez besoin des produits Wilton suivants :

Ensemble de moules ronds de décorateur
6 x 3 po, 10 x 3 po, 14 x 3 po
Douilles 3, 16,17, 18, 21
Assiettes de séparation de 8 po
(2 requises)
Piliers grecs de 4 po (1 pqt requis)
Jeu de diviseurs de gâteau
Goujons
Plaques à gâteau
papier aluminium de fantaisie
Ornement : Baiser



Decorating Ideas

You will find many ways to use your gum paste flowers. Here are just a few:

PARTY TRAYS: A beautiful way to pick up your party's rose theme - add a bouquet to accent candy and cookie plates.

KEEPSAKE CONTAINERS: Your bouquets will look beautiful for years, stored beneath glass keepsake domes.

PACKAGE TRIMS: Gifts look spectacular topped with a sturdy gum paste spray. Simply tape stems securely onto your wrapped gift.

PARTY FAVORS. Place a gum paste rose or floral spray by each guest's place setting for a treasured gift.

Idées de Décoration

Vous trouverez de nombreuses utilisations pour vos fleurs en pastillage. En voici quelques-unes :

PLATEAUX DE PARTIE . Une belle façon de souligner le thème de rose de votre partie - ajoutez un bouquet pour accentuer les assiettes de bonbons et de biscuits.

CONTENANTS SOUVENIRS : vos bouquets resteront très beaux pendant des années, rangés sous les dômes en verre de souvenirs.

GARNITURES DU PAQUET : Les cadeaux seront spectaculaires avec ce bouquet de garniture en solide pastillage. Vous n'avez qu'à coller bien en place les tiges sur votre papier-cadeau.

ARTICLES DE FÊTE . Placez une rose ou un bouquet de fleurs en pastillage près de chaque couvert d'invité pour offrir un cadeau à conserver.

Topiary – Tier Top
Topiaire – Pour L'étage Supérieur

Medium Spray – Serving Tray Decoration
Remplissage de Taille Moyenne Pour Décorer Plateaux de Partie

Large Spray – Cake Tier Decoration
Remplissage de Taille Grande – Décoration de Gâteau en Étages

Small Spray – Ornament Accent
Petit Remplissage – Accent Pour Ornements

The Wilton Gum Paste & Rolled Fondant Collection

It's easy to make beautiful cake decorations with the complete collection of Wilton products for gum paste and rolled fondant. Look for this great selection at your Wilton dealer:

- Gum-Tex
- Gum Paste Mix
- Glucose
- 30 Pc. Gum Paste Flowers Kit
- Stamens
- Edible Glitter
- Ready-To-Use Rolled Fondant
- 5 Pc. Confectionery Tools
- Stepsaving Rose Bouquet Flower Cutter Set
- Orchid Bouquet Flower Cutter Set
- Easy-Glide Fondant Smoothers
- Classic Accents Fondant Mold
- Romance Accents Fondant Mold
- Floral Garland Ejector Set
- Classic Accents Embosser Set

La Collection Pour Pastillage et Fondant Roulé de Wilton

C'est facile à créer décorations à gâteaux merveilleuse avec la sélection complète de produits pour pastillage et fondant roulé de Wilton. Cherchez la belle collection grande à votre marchand de Wilton:

- Gum-Tex
- Mélange à pastillage
- Glucose
- Trousse 30 pièces de fleurs en pastillage
- Étamines
- Brillant comestible
- Fondant roulé prêt à servir
- Accessoires de confiserie 5 pièces
- Ensemble de pratiques emporte-pièces pour les fleurs de bouquet de roses
- Ensemble d'emporte-pièces pour les fleurs de bouquet d'orchidées
- Lissoirs à fondant Easy Glide
- Moule à fondant aux accents classiques
- Moule à fondant aux accents romantiques
- Ensemble d'éjecteurs/emporte-pièces aux accents floraux
- Ensemble d'estampeuses aux accents classiques

Wilton-Method of Cake Decorating Classes

Thousands have learned the art of cake decorating as only Wilton can teach it. A friendly Wilton-Method Instructor will show you how to do it all – elegant borders, figure piped characters – even icing roses. For the nearest class locations and schedules call:

1-800-942-8881

Wilton Enterprises
2240 West 75th Street
Woodridge, Il 60517
A Wilton Industries Company